



PROSPECTUS

DE LA

COMPAGNIE OSTRÉICOLE

DE QUEBEC

(Limitée)



COMPAGNIE OSTRÉICOLE

DE QUÉBEC. — (*Limitée.*)

Incorporée par Lettres-Patentes, en date du 10 juin 1893.

I.

S'il est une contrée au monde qui soit propice à l'élevage des huîtres, c'est sans contredit cette partie de la Puissance du Canada qui borde l'Océan Atlantique. Les rivages du Nouveau-Brunswick, de la Nouvelle-Ecosse, de l'Ile du Prince-Edouard et de la Gaspésie, échancrés partout de baies et de barachois où se trouvent déjà des bancs d'huîtres renommés, tels que ceux qui produisent les Narrows, les Caraquettes, les Malpèques et les Bouctouches, sont incontestablement les plus avantageux pour y établir ce genre d'industrie.

Pendant longtemps ces bancs d'huîtres ont suffi à notre consommation. Puis est venu le jour où il fallut aller chercher à l'étranger ces mollusques délicieux.

Aujourd'hui nous sommes tributaires des Etats-Unis : nous payons à nos voisins plus de \$300,000 par année pour satisfaire nos exigences gastronomiques ; c'est à ne pas y croire ! cependant nous sommes forcés de nous rendre à l'évidence : les chiffres de la douane sont là pour le prouver, ils sont indiscutables.

Comment peut-il se faire qu'avec tous les avantages que nous possédons dans notre pays, nous en soyons arrivés là aujourd'hui ?

C'est bien simple à expliquer. D'abord on a exploité nos bancs d'huîtres sans discernement ; pour faire la récolte, on a employé des moyens barbares, encore usités maintenant. On arrache les huîtres, grandes et petites, adultes et jeunes ; on enterre le frai sous la vase du fond, et l'on détruit ainsi toutes les générations nouvelles. Ne voyons-nous pas encore nos marchands d'huîtres nous fournir, pour mille huîtres marchandes, deux ou trois mille huitres trop jeunes qui y sont attachées et sont détruites sans aucun profit pour personne, tandis que détachées et jetées à la mer au moment de la récolte, elles auraient grossi et seraient devenues mangeables à leur tour. Cette im-

prévoyance de la part du pêcheur a causé l'affaiblissement graduel de cette industrie maritime. Les huîtres renchéries, par suite de l'insuffisance de la récolte, prennent sur nos marchés des prix que la concurrence surexcite ; et les populations maritimes, pressées par le besoin ou entraînées par les séductions d'un bénéfice présent, se livrent à des déprédations qui aggravent leur misère.

Le gouvernement s'est ému de cet état de choses ; il est intervenu pour arrêter ces massacres, au moins temporairement, sur certain bancs. Mais bientôt l'exploitation recommencera comme par le passé, sans règlement, sans prévoyance, au point de vue de l'avenir de cette industrie, cependant si digne d'intérêt.

Pourtant si nous voulions, après avoir envisagé le passé, étudier le présent, nous verrions qu'il est facile d'organiser une industrie ostréicole dans ce pays et de la rendre fructueuse en suivant les principes mis en pratique en France et chez nos voisins des Etats-Unis.

L'Ostréiculture ou l'art de reproduire artificiellement et d'élever les huîtres ne date pas d'hier, puisque Pline prétend que le proconsul Sergius Orata, homme riche, élégant, et jouissant d'un grand crédit, qui vivait dans le I^{er} siècle avant notre ère, imagina d'organiser les premiers parcs d'huîtres dans des étangs établis à cet effet sur la côte de Baies, près de Naples avec des huîtres qu'il fit venir de Brindes et du lac Lucrin, et sut persuader à tout le monde que ces huîtres contractaient par leur séjour dans ces parcs une saveur qui les rendait plus estimables que celles de toute autre contrée.

Les Romains prirent goût aux huîtres provenant des parcs de Sergius Orata, lequel acquit en peu de temps une fortune considérable.

C'est qu'en effet les huîtres changent considérablement après quelque temps de séjour dans les parcs ; les nouvelles propriétés qu'elles y acquièrent ajoutent beaucoup à leur valeur. Elles s'y dépouillent de l'odeur et du goût que leur communie, au sein de la mer, leur enveloppe de polypiers et autres parasites. Elles s'engraissent et se débarrassent du goût de vase qu'elles avaient puisé dans des lieux moins convenablement disposés.

Dans le siècle dernier, M. le marquis de Plombal fit jeter quelques cargaisons d'huîtres sur les côtes du Portugal, qui n'en produisaient pas, et ces mollusques s'y multiplièrent rapidement et y sont aujourd'hui en grande quantité.

Vers la même époque, en Angleterre, une certaine quantité de ces mollusques ayant été semées dans le détroit de Menai, qui sépare le pays de Galles de l'île d'Anglesey, s'y propagèrent considérablement et furent pendant longtemps une source considérable de revenu. Excité par cet exemple, le gouvernement anglais fit déposer des chargements d'huîtres sur divers points des côtes d'Angleterre, où elles prospérèrent également.

La création de bancs artificiels d'huîtres a multiplié et régularisé la production de ces mollusques. Sur les côtes des comtés d'Essex et de Kent, en Angleterre, et aux Etats-Unis, l'ostréiculture est pratiquée avec méthode. En France, cette industrie importante n'a pas été négligée. En 1858, époque où eut lieu le premier essai de reproductions artificielles d'huîtres, M. Coste, après avoir étudié le système d'élevage employé dans le lac de Fusaro, sema aux frais de l'Etat, dans la baie de St-Brieuc, trois millions d'huîtres mères réparties sur une superficie de 2,500 acres. Six mois après, on montrait, à l'étonnement et à l'admiration des pêcheurs du littoral, des fascines portant dans leurs branchages des bouquets de petites huîtres en grandes profusion ; on en trouvait jusqu'à 20,000 dans une seule fascine.

Bientôt des savants distingués, parmi lesquels M. Van Benedente et M. Eserchricht, professeur à Copenhague, envoyés par leur gouvernement respectif, vinrent étudier, en France, le procédé d'ostréiculture pour en faire l'application sur les côtes de la Belgique et du Danemark.

Depuis, M. Coste a démontré de plus que l'industrie hutrière pouvait être fixée sur le terrain à marée basse. Par suite de ses conseils, le bassin d'Arcachon est aujourd'hui transformé en un vaste champ de production qui s'accroît chaque jour et donne des récoltes très abondantes. Depuis 1865, cent douze capitalistes, associés à cent douze marins, y exploitent une surface de 1,000 acres de terrain émergents ; l'Etat y a installé et

organisé deux fermes modèles, destinées à faire l'essai des divers appareils propres à fixer les semences et à favoriser les récoltes.

Ce genre d'éducation à marée basse permet de voir régulièrement l'état de l'huître et de soigner les coquillages comme on soigne les fruits dans un espalier.

Nous trouvons les chiffres suivants dans un rapport que M. Chaumel, commandant le navire garde-pêche d'Arcachon, faisait sur le parc de 10 acres de Lahillon, établi sur une plage détestable :

“ Les frais du parc, tout garni, installé et entretenu, ont été de 28,500 francs, environ \$5,700, ainsi répartis :

“ Défrichement, 2,800 frs, achat d'outils, 200 frs, achat d'huîtres, 20,000 frs, achat de ponton, 1,000 frs, gardien, 2,600 frs, corvée, 1,500 frs, achat de tuiles, 400 frs.”

“ Aujourd'hui (octobre 1865) la population du parc est évaluée à 1,259,248 jeunes huîtres fixées aux tuiles, 2,680,009 jeunes huîtres attachées aux huîtres mères, 1,246,000 jeunes huîtres collées aux coquillages et aux pieux collecteurs, soit un total de 5,185,248 huîtres dont la valeur en argent peut être estimée au plus bas à 200,000 francs.”

Il dit aussi dans un autre rapport, en 1866 : “ Dans l'île de Ré, sur une longueur de près de 4 lieues, plusieurs milliers d'hommes venus de l'intérieur des terres ont pris possession d'une immense et stérile vasière et l'ont transformée depuis deux ans seulement en un riche domaine. Quinze cents parcs y sont dans ce moment en pleine activité et deux mille autres en voie de construction. Ces établissements formeront bientôt une ceinture autour de l'île ; l'industrie a réussi à écouler les vasières en pratiquant des empierrements composés de fragments de rochers. Les huîtres se développent avec une facilité étonnante au milieu de ces fragments. Les agents de l'administration ont pu en compter, en moyenne, 600 par mètre carré, la plupart ayant déjà une taille marchande. Or, la surface en exploitation étant aujourd'hui de 639,000 mètres carrés, (environ 177 acres), il en résulte que le nombre d'élèves fixés sur cette plage, jadis inculte et dépeuplée, est déjà de 378

millions, ce qui représente une valeur de 8,000,000 de francs (\$1,600,000)."

Depuis, les espérances que laissaient prévoir ces rapports se sont largement accomplies. Les côtes des départements de la Manche, du Morbihan, de la Charente-Inférieure, de la Gironde, comptent par centaines des établissements ostréicoles. Quelques-unes de ces établissements emploient pour le service des parcs des chemins de fer Decauville de 500,—1,000,—1,500 mètres de longueur, avec des wagons appropriés à cette exploitation. Cette industrie, aujourd'hui très florissante, a pu fournir à la consommation, dans l'année 1877 : 660,100,000 huîtres qui ont produit 23,240,000 francs, environ \$4,648,000, et cela, sans forcer la récolte.

Ainsi que le dit, avec tant de raison, Frédo : " La culture des fruits de la mer est une branche d'industrie que tous les gouvernements devraient encourager. "

II

Si, maintenant, nous jetons un coup d'œil sur l'état actuel de l'industrie huîtrière au Canada, nous voyons que, pour les causes plus haut énumérées, elle est en pleine décadence, et que si on n'y porte pas remède au plus tôt la source de production sur nos côtes, déjà très affaiblie, sera bientôt complètement épuisée.

Ce qui fera mieux voir encore l'état pénible dans lequel cette industrie est actuellement placée, c'est le tableau suivant extrait du rapport officiel (pages 582 et 635) du "Tableau du Commerce et de la Navigation, pour l'exercice de l'année 1890."

EXPORTATION.

Huîtres fraîches : 646 barils,—valeur,—\$1,382.00.

IMPORTATION.

Huîtres fraîches, — 1,698 barils, — valeur, — \$ 7,464.00.

Huîtres hors la coquille et en boîte, — do — \$278,087.00.

Droits de douane..... 31,656.76.

Total..... \$317,207.76.

Dans ces chiffres de l'importation, la province d'Ontario entre pour \$211,401, et celle de Québec, pour \$80,857, la balance étant pour les autres provinces du Dominion.

Ainsi, malgré la richesse des magnifiques bancs d'huîtres que la nature a placés sur nos côtes, malgré la conformation de nos rivages qui nous offrent des baies et des fonds uniques pour l'industrie huîtrière, nous voici réduits, par notre insouciance et notre imprévoyance, à acheter chez nos voisins pour \$317,-207.00 d'huîtres, quand nous devrions, au contraire, leur en vendre pour des millions.

Que diriez-vous d'un homme qui viendrait vous demander un logement quand il possède une splendide maison qu'il laisse tomber en ruine ?

Que diriez-vous d'un cultivateur qui, ayant une terre propice à la culture, après avoir récolté une très grande provision de grain, vivrait pendant des années à même cette provision sans en semer d'autre et en arriverait à être obligé d'en acheter de son voisin plus prévoyant ?

Ne sommes-nous pas dans ce cas ? N'avons-nous pas épuisé nos huîtres sans songer à l'avenir, sans penser que nous détruirions une semence qui nous avait donné de belles et abondantes récoltes, qui feraient aujourd'hui notre richesse, fourniraient amplement à notre consommation et aussi seraient une source de commerce d'exportation importante ?

Mais la position, quoique alarmante, n'est pas désespérée ; nous pouvons par un effort énergique remettre notre industrie huîtrière sur pied, et d'autant plus facilement que les voies sont toutes tracées, que nous n'avons que des exemples à suivre. Le remède existe, il est infaillible, il faut l'employer, et bientôt on verra sur nos rivages des huîtrières qui n'auront rien à envier aux parcs de Great Hills, Oyster Bay, Jamaica Bay et Rockaway, des Etats-Unis, qui produisent pour des millions de dollars de ces mollusques dont la consommation va toujours en augmentant.

Deux remèdes puissants sont absolument nécessaires pour

rappeler à la vie cet industrie, en ce moment dans un marasme complet :

1^o Le capital — 2^o le concours du gouvernement.

Le capital est de première nécessité pour mettre en culture, défricher, nettoyer, préparer le terrain, faire des bassins, des endiguements, des écluses, acheter les outils, le matériel, les huîtres mères, payer la main-d'œuvre et les gardiens, entretenir le tout et soigner les jeunes huîtres jusqu'à la récolte, c'est-à-dire jusqu'à la troisième année, car on attend qu'elles aient fait une première ponte avant de les livrer à la consommation.

Quant au rôle de l'Etat, il est tout tracé : Il doit encourager l'ostréiculture par tous les moyens en son pouvoir, car cette industrie est appelée, autant que l'agriculture, à devenir l'une de nos richesses nationales. La culture de la mer doit être protégée à l'égal de la culture du sol. Il n'a qu'à suivre les exemples données par les gouvernements de l'Angleterre, de la France et des autres états qui sont hardiment entrés dans cette voie, et qui tous sont arrivées à des résultats au-dessus de leurs espérances. Ce sera pour lui un moyen puissant d'arrêter l'émigration de notre population côtière, car nos rivages se dépeuplent chaque année, nos pêcheurs quittent le littoral pour l'intérieur, la mer pour la terre, quand la mer a tant de trésors qu'elle nous offre libéralement en échange de notre travail, qui, bientôt, donnerait l'aisance là où règne la misère.

III.

Examinons maintenant le côté pratique de la mise en culture de nos rivages par l'ostréiculture, sur laquelle nous donnerons quelques détails très brefs, d'après A. Fré dol.

Chaque huître porte environ deux millions d'œufs. La saison du frai a lieu ordinairement du mois de juin au mois de septembre ; c'est alors qu'on dit qu'elles sont laiteuses ; à mesure que leur évolution se poursuit, la masse d'œufs devient successivement jaunâtre, gris-brun et gris-violet ; les jeunes finissent par éclore au sein même de leur mère qui bientôt les rejette à

l'eau. On voit alors une poussière vivante s'exhaler du banc d'huîtres, troublant l'eau et y formant comme un nuage épais qui, se disséminant peu à peu dans le liquide, se dissipe et s'éloigne de son foyer de production.

Pour que l'huître naissante puisse vivre et atteindre son entier développement, il faut qu'elle trouve à sa portée un corps solide sur lequel elle puisse se fixer ; il faut qu'elle soit privée des courants qui pourraient l'entraîner ; il faut aussi qu'elle échappe à la voracité des poissons de la mer.

Quand le jeune mollusque est parvenu à éviter toutes les causes diverses de destruction, il s'accroît rapidement ; à six mois, il mesure de 3 à 5 centimètres ; mais pour en arriver là, il a eu bien des dangers à surmonter et bien peu restent de ce couvain de deux millions.

La science est intervenue et a dit, par la voix de M. Coste, nous allons établir des *fabriques d'huîtres* ; nous allons soustraire le jeune huître aux dangers qui l'entourent ; nous allons l'élever, la cultiver, la protéger jusqu'au moment où il nous sera profitable de la vendre. Ce qui fut dit fut fait.

On a choisi dans une baie des fonds convenables, à l'abri des forts courants, qu'on défricha et qu'on rendit propice à recevoir la semence. Au printemps suivant eut lieu l'immersion des huîtres mères, au nombre de plusieurs millions, sur une superficie de 2,000 acres environ. Après ce vaste ensemenement, il s'agissait d'organiser autour du coquillage les moyens de recueillir promptement la jeune progéniture et de la contraindre à se fixer sur les champs préparés à cet effet.

Voici les deux moyens qui furent employés pour accomplir cette seconde opération, qui devait transformer la baie en une sorte de métairie sous-marine :

Le premier moyen consista à paver d'écailles d'huîtres, de coquillages, ou de roches, les fonds des champs reproducteurs, de manière qu'un seul embryon ne pût y tomber sans rencontrer un corps solide pour s'y fixer. Le second moyen fut d'établir de longues lignes de fascines disposées en travers comme des bar-

rages, et échelonnées d'une extrémité à l'autre de chaque champ sous-marin. Ces fascines étaient disposées pour recueillir la semence entraîné par les courants. Des corps solides, coquilles d'huîtres ou autres, étaient placés au-dessous de ces fascines, c'est-à-dire sur le fond de la mer. Par conséquent, les jeunes générations qui, entraînées par la vague, ne s'arrêteraient pas sur les fascines devaient tomber au-dessous et rester sur les corps solides qui pavaient le fond.

Trois ans après, les promesses de la science se traduisaient en beaux écus sonnants, représentant les profits considérables produits de ce premier essai. Ce résultat devait encourager et encouragea les capitalistes. On vit se créer sur les côtes de la France des établissements qui bientôt changèrent les plages stériles et inhabitées en des lieux de production manufacturière : source de travail et de bénéfices pour les habitants du littoral et aussi un placement sérieux pour les capitaux.

Les Etats-Unis ne tardèrent pas à suivre l'exemple de la France, et voici ce qu'en dit l'honorable Peter Mitchell, alors ministre de la marine et des pêcheries du Canada, dans son rapport en date du 1er janvier 1873 :

“ Tout le long des côtes du Nouveau-Brunswick ou la
“ marée se fait sentir, des huîtres de la plus belle description
“ pourraient être élevées en quantités énormes si les moyens
“ naturels de culture étaient quelque peu aidés par l'art. Quand
“ on considère que l'huître rend jusqu'à 3,000,000 d'œufs à
“ chaque saison de frai, on peut se faire une idée ce que produi-
“ rait la culture des huîtres d'après un système soigné.”

“ Le commerce d'huîtres des Etats-Unis excède en valeur
“ celui de toutes les autres pêcheries américaines ensemble. Un
“ capital presque incroyable y est placé. Pour Baltimore seul, le
“ montant en est porté à 16 millions de piastres. Cette industrie
“ produit annuellement environ 23 millions de piastres, près de
“ trois fois le produit de la pêche des huîtres de la Grande-
“ Bretagne. Ce bel état de choses n'a été amené que par l'usage
“ économique des bancs d'huîtres, joint à une culture soignée

“ et intelligente, après que l'espace où viennent ces mollusques
“ eût été divisé entre des particuliers et affermé régulièrement.
“ On peut, en employant ces moyens, obtenir des résultats sem-
“ blables.”

La science a continué d'aider à perfectionner la culture des huîtres et les progrès obtenus aujourd'hui ne laisse rien à désirer ; nous en trouvons la confirmation dans un article tout récent de la “ *Revue scientifique* ” intitulé : “ La mer et ses produits, en 1886, ” sous le titre “ *Huîtres* ” :

“ Cette industrie qui date à peine de trente ans, dit cette
“ revue, possède 13,000 hectares (32,000 acres) de parcs sur
“ lesquels elle emploie 27,000 hommes, femmes et enfants, dont
“ les salaires varient entre 10 cents et une piastre par jour, et
“ fournit un travail à 200,000 personnes. En 1836, elle a livré
“ à la consommation 619 millions d'huîtres pour 10,956,560
“ francs. L'augmentation en nombre sur 1885 est de vingt-deux
“ millions et demi ; la valeur diminue de 1,788,156 francs à
“ cause de la concurrence des huîtres portugaises. Créée par
“ le concours des savants, les encouragements de l'Etat, qui
“ s'élèvent à 2,650,000 francs, et le dévouement des fonction-
“ naires de la marine, elle a fait des progrès rapides et conquis
“ une situation florissante. ”

“ Arcachon, un des centres de production, fournissait à
“ peine 10 millions d'huîtres en 1885, il dépasse aujourd'hui
“ 236 millions, à 12 francs le mille.”

“ Auray, autre centre, en donnait 7 millions en 1870-71,
“ aujourd'hui il atteint 70 millions.”

IV

Par tout ce qui précède, nous croyons avoir suffisamment démontré l'utilité et l'importance qu'aurait pour notre Province la mise en pratique de l'industrie hufrière (ostréiculture). Il est donc opportun de s'occuper pratiquement de cette exploitation qui ne laisse aucun point vague et indécis, quant au résultat.

Dans ce but, nous avons obtenu du gouvernement la jouissance du magnifique barachois de Carleton, dans la Baie des Chaleurs, qui nous est affermé pour quinze ans. C'est là que la " Compagnie ostréicole de Québec " a commencé ses opérations. Ce bassin, que nous avons choisi après avoir visité toute la côte, nous a paru réunir toutes les conditions nécessaires pour assurer la réussite complète de notre entreprise.

Entouré de toutes parts, parfaitement abrité des tempêtes et exempt des grandes vagues de la mer qui n'y a accès que par un chenal ou goulet de 200 pieds de largeur, ce bassin est un espèce de lac salé intérieur dont la superficie est de 471 acres, grandeur plus que suffisante pour une production de 20 millions d'huitres marchandes par année.

Les travaux à exécuter pour l'aménagement de l'huitrière consisteront :

1o Dans la construction d'un bassin d'éclosion de 16 acres de superficie, devant fournir annuellement de 20 à 25 millions de jeunes huitres ;

2o Dans la construction de trois parcs d'élevage, de 100 acres de superficie chacun, devant contenir respectivement 20 millions d'huitres parquées. Le surplus de l'étendue sera utilisé pour y former des viviers entourés de grillages, dans lesquels on conservera des poissons vivants pour livré au commerce, à la demande des clients.

Pour assurer le bon fonctionnement et la réussite de nos opérations, un capital de trente mille piastres est nécessaire (\$30,000) pour faire face aux dépenses d'installation, construction, défrichement, drainages, clotures, main-d'œuvre, gardiennage, achat d'huitres mères, matériel et frais d'administration, qui se diviseront comme suit :

Pour la première année (1893), la construction du bassin d'éclosion, l'achat des huitres mères, etc. ;

Pendant la deuxième année (1894), la construction du parc No 1, le dégrappage et le parage des naissants de la première ponte, l'entretien et le gardiennage ;

Pendant la troisième année (1895), la construction du parc No 2, le dégrappage et le parage des naissants de la deuxième année, l'entretien et le gardiennage ;

Pendant la quatrième année (1896), la construction du parc No 3, le dégrappage et le parage des naissants de la troisième année, l'entretien et le gardiennage, la pêche, l'emballage et l'expédition des huîtres du parc No 1, devenues marchandes.

A partir de l'année 1896, il n'y aura plus de dépenses de construction, et on pourra compter au contraire sur une production annuelle de 20 millions d'huîtres : environ 40,000 quarts à mettre sur le marché, soit un revenu brut qu'on peut estimer dès maintenant à \$50,000 par année.

En parquant les huîtres marchandes dans des viviers ruches alimentés, pendant l'hiver, au moyen d'un siphon communiquant à l'eau profonde, et vu la proximité du chemin de fer de la Baie des Chaleurs, la " Compagnie ostréicole de Québec " pourra alimenter chaque jour le marché d'huîtres fraîches depuis le premier septembre jusqu'à la fin d'avril, c'est-à-dire pendant les mois de la consommation.

Le capital de trente mille piastres (\$30,000) sera divisé en 600 actions de 50 piastres chacune et les versements seront fractionnaire de façon à rencontrer les dépenses en temps et lieu.

Les actionnaires auront à payer sur chaque action, savoir :
\$5.00 en souscrivant,

\$7.50 à la répartition, le 1er décembre 1893.

Les autres versements se feront par quart, \$12.50, suivant les besoins de la compagnie, mais au moins à six mois d'intervalle entre chaque versement, suivant la décision du conseil de direction qui fixera les époques et donnera avis en la forme ordinaire, dans deux journaux désignés à cet effet, suivant les statuts de la " Compagnie ostréicole de Québec."

Québec, octobre, 1893.

